

金砂郷食品通信

～はじめまして号～ 第1号 2017年9月20 発行

納豆 まめ知識 その1

納豆は腐ってないのです！

みなさん、「腐る」と「発酵」は違いますよ！**納豆は発酵食品**です。腐っている（腐敗している）わけではないのです。

腐敗も発酵も、微生物が起こす働きです。微生物が増殖する際に栄養分を分解する現象を腐敗や発酵と呼びます。

人にとって有害な働きをするのが「腐敗」です。一方、人にとって利益のある働きをすることを「発酵」と呼びます。

こんにちは！金砂郷食品の直売所、納豆工房です。そもそも「金砂郷」って聞いたことないという方も多いですよね。金砂郷食品新聞ははじめまして号は、「金砂郷」の地名の説明と、社名の由来をお話したいと思います。

金砂郷食品の源流は、久米村の納豆店でした。

昭和三十年に金砂村・金郷村・久米村・郡戸村の四つが合併して、金砂郷村ができました。平成十六年に里美村・水府村とともに常陸太田市に編入され、金砂郷の地名は無くなってしまいました。

地元で根差す企業として、私たちは地名の「金砂郷」を取って、社名を金砂郷食品にしました。



金砂郷食品(株) 納豆工房



【営業時間】10:00~17:00

常陸太田市高柿町1183-1



0120-41-7101

FAX 0120-710-825

